

— a cura della redazione
— foto courtesy of Molini Lario



LA PAROLA ALLE AZIENDE



TantaFibra: fonte di benessere

PRESENTATA AL MERCATO NEL 2016, LA GAMMA TANTAFIBRA DI MOLINI LARIO HA RISCOSSO DA SUBITO UN GRANDE SUCCESSO E NEGLI ANNI SI È ARRICCHITA DI NUOVE REFERENZE. UNA GAMMA COMPLETA DI GRADO DI RISPONDERE IN MODO EFFICACE ALLE ESIGENZE DEL CONSUMATORE FINALE

Tanta Fibra è un'ampia linea di farine pensata per far fronte alle sempre più numerose richieste di un'alimentazione sana ed equilibrata, ma che non vuole per niente rinunciare ai veri sapori della tavola, a gusti più armoniosi e intensi, insieme all'adeguata assunzione di fibre e sali minerali. Grazie, infatti, al contenuto in fibra superiore al 3%, queste farine si avvalgono del claim nutrizionale "Fonte di Fibre", secondo normativa vigente. TantaFibra si compone di sei farine: due di tipo 1, due di tipo 2 e due integrali, che sono diverse tra loro per forza e modalità di applicazione, a cui si aggiunge anche il semilavorato TantaFibra Advance Avena, uno sfarinato a base di farina di tipo 2 con aggiunta di fibra di avena, perfetto per impasti diretti e indiretti, come poolish e biga ad elevata idratazione. Le linee TantaFibra permettono la realizzazione di eccellenti prodotti sia nel canale pizzeria sia nel canale panificazione.

TANTAFIBRA ADVANCE AVENA

Questo prodotto presenta, oltre ai benefici legati alle peculiarità di una farina di tipo 2

anche i plus tecnologici e salutistici della fibra di avena. Un formulato che è garanzia di prodotti con un'elevata resa produttiva, grazie alle proprietà intrinseche della fibra di avena, che consentono un'alta capacità di trattenere acqua nelle lavorazioni per un impasto maggiormente idratato, anche oltre l'80%, e un prodotto finito con aumentata shelf life. La fibra di avena è infatti anche in grado di modulare il processo di retrogradazione dell'amido, ritardando il rafferma-

mento del pane. I prodotti da forno preparati con Tanta Fibra Advance Avena si caratterizzano per il loro gusto e aroma decisi, ma anche per una piacevole croccantezza della crosta.

ALTRE NUOVE REFERENZE IDEALI PER PIZZA

Altre tre referenze, inserite a marzo 2021 e studiate appositamente per la preparazione di pizza al piatto, in pala e in teglia, si aggiungono a queste di base: Tipo 1 Arancio, per



PER IL MERCATO USA E CANADA, TUTTE LE FARINE SONO STATE CERTIFICATE SECONDO GLI STANDARD DELL'ENTE "NON GMO PROJECT", UN'ORGANIZZAZIONE SENZA SCOPO DI LUCRO LA CUI MISSIONE È QUELLA DI COSTRUIRE UN APPROVVIGIONAMENTO ALIMENTARE NON OGM.

impasti diretti e pre-impasti, Tipo 1 Azzurra, per impasti diretti e rinfreschi e un'altra referenza di Advance Avena Pizzeria.



Quest'ultima è una farina di grano tenero di Tipo 2 con il 3% di fibra di Avena.

Completano la gamma due referenze dedicate al mondo della pizzeria e non solo: una farina integrale e un semilavorato multicereali scuro a base di farine e semi di cereali diversi, entrambe perfette per pizze in pala, teglia e classica.

Il multicereali è ideale per impasti diretti e rinfreschi e per tempi di maturazione che vanno dalle 24 alle 48 ore a temperatura controllata. Indicato anche per i rinfreschi.

La farina integrale per pizzeria si distingue dalle altre due non solo per un W calibrato necessario a sostenere impasti diretti e rinfresco per applicazioni da 24 a 48 ore di maturazione, ma anche per una dimensione di foglia di crusca più fine, che meglio si conviene per garantire aroma e struttura a un'eccellente pizza integrale.

Questi prodotti vengono forniti in sacchi da 15 kg per meglio ottimizzare i consumi legati a un mercato ancora di nicchia, ma in crescita e pieno di potenzialità.

I LIEVITI

A completamento della gamma di farine, Molini Lario presenta anche i lieviti, sia secco che naturale.

Oltre all'ormai noto HyLario, lievito naturale in polvere per panificazione, è disponibile anche la versione per pizzeria, che

100 ANNI D'ECCELLENZA

Molini Lario è sinonimo di eccellenza qualitativa nel mondo della produzione di farine ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero. La sede di Alzate Brianza raggiunge un livello di assoluta leadership tecnologica nella lavorazione del grano tenero grazie all'utilizzo dei migliori grani rigorosamente selezionati, un processo produttivo che si avvale di tecniche molicarie d'avanguardia e un costante e rigoroso monitoraggio nei suoi laboratori dei grani impiegati e delle farine prodotte. Nel 2019 Molini Lario ha festeggiato un compleanno davvero importante: quello dei 100 anni di attività sempre al servizio dei professionisti dell'Arte Bianca.

risulta più performante per questo tipo di applicazioni in quanto più sbilanciato verso l'acido lattico. HyLario, dallo scorso anno, si presenta anche nella versione lievito secco. La sua forma attiva disidratata non necessita di frigo conservazione ed è garanzia di una shelf life sensibilmente aumentata, così come di una maggiore facilità di dosaggio.



Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

Molini Lario S.p.a.

Via dei Platani 609
22040 Alzate Brianza (CO) Italy
Tel. +39 031 630491
info@molinilario.it
www.molinilario.it

Facebook: [Accademia Farina-Molini Lario](#)
Instagram: [#accademiafarina](#)